

INOZYME LIQUIDE

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Clarification rapide des moûts.

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Les pectines du raisin sont des polysaccharides qui forment un maillage serré et augmentent la viscosité du moût, rendant la sédimentation des bourbes particulièrement lente.

INOZYME LIQUIDE est une suspension d'enzymes pectolytiques synergiques, qui accélèrent la décantation des bourbes du moût, par hydrolyse des pectines. Sa forme liquide la rend facile à employer, notamment dans les grandes structures de vinification et pour les moûts issus de thermovinification.

CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : polygalacturonases, pectinestérases et pectinélases.
- Activité cinnamylestérase : très faible. Les risques de perte de fraîcheur aromatique sont limités.
- Forme : liquide.

DOSE D'EMPLOI

- 2 à 10 mL/hL pour la clarification des moûts. Les doses d'emploi varient selon les contraintes du process :

	Clarification des moûts blancs ou rosés	Clarification des moûts issus de thermovinification
Dosage minimal (conditions faciles)	2 mL/hL	2,5 mL/hL
pH jus < 3,0	+ 1 ml/hL	+ 1,5 ml/hL
Température jus : < 10°C	+ 1,5 ml/hL	/
Température jus : entre 10 et 15°C	+ 1 ml/hL	/
Cépage riche en pectines	+ 2 mL/hL	+ 2,5 mL/hL
Récolte mécanique	+ 1,5 mL/hL	/
Pressurage poussé	+ 1,5 mL/hL	/
Maturité faible des raisins ou stress hydrique prononcé	+ 1,5 mL/hL	+ 2 mL/hL
Test pectine positif après 2 heures	+ 2 mL/hL	+ 2,5 mL/hL

MISE EN OEUVRE

Afin de favoriser l'homogénéisation du produit il est préférable de diluer la quantité d'enzyme prélevée dans 10 fois son volume d'eau. Incorporer le plus tôt possible : au conquet de réception, au pressoir ou à défaut au moût en cuve de débouillage. En cas d'utilisation en thermovinification, il est préférable d'ajouter les enzymes avant même le chauffage de la vendange, mais la température de la vendange ne devra alors pas dépasser 60°C. En cas de température plus importante, attendre l'étape de refroidissement avant d'enzymiser.

Utiliser un système de goutte à goutte, de pompe doseuse ou autre système de dispersion permettant une homogénéité parfaite dans la vendange ou le moût.

Précautions d'emploi : ne pas faire de traitement à la bentonite en même temps que l'enzymage. Les bentonites ont en effet pour propriété d'adsorber les enzymes. Si un traitement à la bentonite est nécessaire, celui-ci sera effectué après l'opération de débouillage.

INOZYME LIQUIDE

UNE FORMULATION A LARGE SPECTRE D'ACTIVITÉS

Les pectinases du raisin, principalement de pectinestérases et des polygalacturonases permettent une hydrolyse partielle des pectines pendant la maturation de la baie, ce qui entraîne son ramollissement.

Ces enzymes sont en revanche insuffisantes et peu efficaces pour réduire rapidement et significativement la viscosité des moûts en débouillage.

INOZYME LIQUIDE contient ces deux familles d'enzymes en grande quantité, mais aussi des activités pectinolytiques, absentes du raisin, et pourtant particulièrement efficaces pour briser les chaînes pectiques et accélérer la sédimentation des bourbes.

Cette décantation rapide permet d'éliminer – en même temps que les bourbes – les activités tyrosinases du raisin, potentiellement responsables du brunissement des moûts.

LA CLARIFICATION EN QUELQUES QUESTIONS

En clarification, dois-je augmenter la dose d'INOZYME si la vendange est altérée (Botrytis) ?

Pas nécessairement, car **INOZYME** n'a pas d'activité glucanase. Dans ces cas-là, il conviendra d'utiliser **INOZYME CLEAR**.

Pourquoi une enzyme me semble efficace un millésime et moins le suivant ?

L'efficacité d'une préparation enzymatique dépend de la bonne adéquation entre son dosage, les conditions du milieu, et la matière première elle-même. D'un millésime à l'autre, des paramètres tels que le stress hydrique, l'épaisseur de la pellicule de raisin, le pH, la quantité de pectines ou de beta-glucanes, etc. peuvent changer du tout au tout, nécessitant une dose ou même parfois une formulation enzymatique différente.

Les enzymes liquides sont elles aussi efficaces que leur équivalent en poudre ?

Oui, mais il convient d'adapter les doses à l'effet recherché et aux conditions du milieu. Par ailleurs, nos préparations en poudre sont encore mieux purifiées que nos préparations liquides.

Pourquoi la DLUO des enzymes liquides est courte ?

Une enzyme est une protéine qui doit son activité à sa structure tridimensionnelle. Cette structure complexe est fragile, et la présence d'eau peut la modifier rapidement. Sans détruire la protéine elle-même, l'eau peut donc au fil du temps la faire changer de conformation, ce qui résulte en une perte progressive, mais certaine, de son efficacité.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 500 mL, 1 L et 20 L.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 2 et 4 °C. Une fois ouvert ou stocké à température ambiante, le produit doit être utilisé rapidement.